

VINUNIC

SASSICAIA 2015

Art. nr 1043965

Pris 5.999 kr

Storlek 750 ml

Producent Tenuta San Guido-Sassicaia

Ursprung Bolgheri, Italien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Cabernet Sauvignon 85%, Cabernet Franc 15%

Alkoholhalt 14%

Sortiment Privatimport

Karaktär Komplex och harmonisk doft med inslag av solmogna svarta vinbär, mörka körsbär, björnbär, plommon, viol, tobak, salvia, lagerblad, rostat kaffe och fat. Smakrik och generös med en silkeslen tanninstruktur, en hög välbalanserad syra och vackert välintegrerad ek. Lång harmonisk eftersmak med en tydlig men finstämd mineralitet. En mycket fin och elegant årgång med rik, harmonisk och mogen frukt

Tillverkning Druvorna skördades för hand med Cabernet Franc i mitten av september och sedan Cabernet Sauvignon fram till slutet av månaden. De sorterades manuellt och avstjälkades försiktigt innan de skonsamt pressades. Musten fick sedan spontanjäsa i temperaturkontrollerade ståltankar med regelbunden överpumpning. 10-15 dagars skalmaceration. Spontan malolaktisk jäsning. Vinet har lagrats 20-25 månader i franska barriquer.

Lagring Vinet kan drickas nu, men kan också lagras ytterligare 10 år eller mer, beroende på hur mycket mognadstoner man önskar.

Passar till Serveras vid 16-18°C i stora bordeauxkupor till eleganta rätter av lamm, nöt eller vilt, gärna med inslag av svamp, örter och rotfrukter. Vi föreslår Pappardelle al ragù di cinghiale - långkokt vildsvinsragu, lammracks med rosmarin, timjan, vitlök, cannelliniböner, grillad aubergine och en koncentrerad lammsky, rosastekt kalvytterfilé med jordärtskockspuré, smörstekt Karl Johan, rostad schalottenlök, hyvlad svart tryffel och en koncentrerad timjandoftande kalvsky, den toskanska klassikern träkolsgrillad Bistecca alla Fiorentina med cannelliniböner, salvia, grillad radicchio och rosmarinsrostad småpotatis eller rödvinsbräserad oxkind med silkeslen rotselleripuré, smörstekt svart trumpetsvamp och glaserad schalottenlök. Som vegetariskt alternativ föreslår vi grillad portobello med puylinser, rotselleri, svartkål och svart tryffel. Vinet passar även utmärkt till lagrade hårdostar som Pecorino Toscano DOP stagionato, 30-36 månaders Parmigiano Reggiano, 24 månaders Comté, Gruyère Réserve eller en mogen Taleggio. Dekantera gärna vinet 45-90 minuter före servering, framförallt om vinet serveras ungt.

Information Första årgången av Sassicaia gjordes 1968.



Omdömen

Wine Advocate 97p

Vinunic

www.vinunic.se Birger Jarlsgatan 43, 111 45 Stockholm +46 8 6608416

Having followed this wine's evolution in barrel for the past few years, it is an honor to evaluate the final product. This Sassicaia has blossomed since my previous encounters with it as a young, awkward adolescent. The long-awaited 2015 Bolgheri Sassicaia represents a tremendous effort that comes together with seamless precision and focus. This is a confident and proud red wine from Tuscany. Starting with the primary material at hand, you sense the quality of fruit thanks to the wine's beautifully dark appearance and the rich texture it offers to the palate. The acidity is integrated, but more freshness still would have been welcomed in my view (and would also contribute to its longevity). The bouquet is amplified both in terms of volume and length. Its playlist includes dark berry fruit, spice, leather, licorice and roasted coffee bean. Yet, the mouthfeel is extremely graceful and silky. The wine's undisputed pedigree is showcased on the palate. It should also be noted that this edition of Sassicaia feels more ready and open to me. It will age and evolve beautifully, but the 2015 Sassicaia can also be enjoyed in the medium-term. This wine is all about the here and now. Drink Date: 2020 - 2045

Jancis Robinson mellan 17+ och 17++

Lustrous mid ruby. Ripe dark fruit reflecting this warm vintage but with intrinsic freshness and finely chiselled tannins. Drink Date: 2018 - 2030

Wine Spectator 97p

Rich and concentrated, this red features black currant, blackberry, violet, mineral and spice flavors. Dense yet lively, structured yet impeccably balanced, with vibrant acidity driving the long, fruit-filled aftertaste. The oak is beautifully integrated. Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc. Best from 2023 through 2042.

Om producenten

Ikonvin!

För hundra år sedan ansåg de allra flesta att Bordeaux var vinet framför alla andra. Det tyckte även den italienske adelsmannen och uppfödaren av rashästar Mario Incisa della Rocchetta. Som gäst hos adliga vänner på 1920-talet njöt han ofta av ett vin från deras ägor som hade den omisskännliga karaktären av mogen Bordeaux.

Tanken föddes på att skapa ett sådant vin på familjens egendom Tenuta San Guido i Toscana, ett vin som alltså inte skulle baseras på traktens dominerande druva Sangiovese, utan på franska druvor, främst Cabernet Sauvignon. Mario hade noterat att den steniga marken på egendomen påminde om franska distriktet Graves, ytterligare ett skäl att plantera franska druvor. De första buteljerna var klara 1948 och vinet fick namnet Sassicaia, "stenig mark".

Sassicaia producerades bara för privat bruk från 1948 till 1967. Vid det laget hade rankorna uppnått tillräcklig ålder för att ge mycket bra druvor och blenden hade finslipats till de proportioner som gäller än idag – 85 procent Cabernet Sauvignon och 15 procent Cabernet Franc. Då hade man också lärt sig att vinet blev helt fantastiskt med några års lagring. 1968 lanserades Sassicaia på marknaden och mottagandet blev överväldigande. Världen hade fått ett nytt ikonvin!

Under många år gjorde Tenuta San Guido bara ett enda vin, men Marios son Nicolò, som leder egendomen sedan 1970-talet har lanserat ytterligare två viner. Millenniets första år, 2000, var det premiär för Guidalberto, ett vin som fått sitt namn efter Nicolòs farfars farfars far. Vinet skapades av två skäl, man ville erbjuda ett mer snabbmognande vin än Sassicaia och man ville göra en blend med Merlot. I de första årgångarna ingick en liten del Sangiovese, men sedan 2004 är proportionerna 60 procent Cabernet Sauvignon och 40 procent Merlot.

Den som vill njuta av gott vin från Tenuta San Guido till ett mycket rimligt pris väljer La Difese, som debuterade i årgången 2002. Det är en kritikerhyllad blend av Cabernet Sauvignon (70%) och Sangiovese (30%) som lagrats på fat som tidigare rymt Sassicaia och Guidalberto. Vinet skapade Nicolò som ett mer lättillgängligt alternativ att servera vid dottern Priscillas bröllop. Det blev så uppskattat av gästerna att man beslöt sig för att fortsätta producera det.